

FLEURS de PÂQUES

Effleurer, sentir, s'enivrer... À fleur de Pâques, Nicolas Cloiseau nous invite à goûter au printemps qui arrive.
Au parfum des beaux jours, il donne un air de chocolat.

Son idée prend la clef des champs et germe en brassée de fleurs fraîches. Ici et là, **le chef cueille l'éclat des premières fleurs**, rêve d'effluves cacaotés. Dans son paysage, deux lapins bucoliques, savamment cachés dans les fourrés, guettent l'air malin.

Un regard champêtre qui en dit long sur le goût toujours plus habité, sur la gourmandise sans cesse renouvelée et sur **la fine fleur de l'artisanat** Maison encore plus incarnée.

Pâques est là, on s'en fait une joie.



ŒUF BOUQUET

Dans leur sillage chocolat, pivoines, pâquerettes et coquelicots sèment le **printemps sur nos papilles**. Nicolas Cloiseau transforme Pâques en œuf « bouquet ».

Son chocolat se plie à l'art du détail et flatte les premières cueillettes. Comme une fleur, il dessine des corolles lumineuses, entremêlé des feuilles graciles. Pétale après pétale, **il révèle la nature délicate d'un printemps aux senteurs chocolat**. Une respiration printanière, dans tout son éclat.

L'œuf bouquet donne des couleurs au chocolat et **couvre de fleurs** la plus belle des chasses Pascales.

L'œuf Bouquet est une pièce artistique unique entièrement en chocolat, réalisée à la main dans nos ateliers, nécessitant 35 heures de travail de nos chocolatiers spécialistes du décor. Elle est signée Nicolas Cloiseau et éditée en une dizaine d'exemplaires. Assemblés pétale après pétale, 7 pivoines blanches et 8 coquelicots orangés, tous faits à la main, s'associent à 5 marguerites à la découpe délicate.

Cette brassée de 20 fleurs de 4 tailles différentes, réunit plus d'une centaine de pétales et s'enroule de 10 feuilles de chocolat réparties sur une dizaine de tiges. 1700 perforations ajoutent l'ensemble, 10 œufs dorés à l'or 23 carats se cachent parmi les fleurs et 750g de friture lait et noir et d'œufs praliné tapissent l'intérieur du bouquet. Chocolat noir 56%, chocolat ivoire 33%.

ŒUF BOUQUET

La pièce artistique de 6kg (dim. L 32cm x H 75cm) – 2369,66€ ht – 2500€ ttc
Pièce en édition limitée

DANS LES COULISSES DE
NOTRE SAVOIR-FAIRE



Scannez-moi !

ŒUFS LAPIN

Au ras des pâquerettes, deux museaux pointent leur nez dans les fourrés. Une patte par ici, deux oreilles par-là, tout de leur naturel désarmant évoque les prémices du printemps.

Craquant par nature, on fond pour la gourmandise absolue de cette mignonne aux grandes oreilles. Une bouchée de chocolat au lait craquant de riz torréfié et de noisettes caramélisées, piquée de fleur de sel joliment camouflée dans un bosquet de chocolat.

Arrivés comme des fleurs, **cette année ce sont les lapins qui disent les beaux et bons jours de Pâques.**

*Toujours sur mesure, les moules des bosquets de nos deux lapins sont conçus depuis un demi-œuf de chocolat lait 37% ou noir 56%, découpé et décoré de fleurs en chocolat ivoire 33%, déposé sur **une bouchée de chocolat au lait aux éclats de noisettes hachées caramélisées et de riz torréfié, le tout relevé de fleur de sel**, enrobée noir ou lait. Patte, museau en chocolat blanc, finition velours. Yeux noir et ivoire.*

DÉCOUVREZ LES DESSOUS
DU SAVOIR-FAIRE



Scannez-moi !



ŒUFS LAPIN

Œuf Lapin Lait : Tablette chocolat au lait 37% aux éclats de noisettes hachées caramélisées, de riz torréfié relevé de fleur de sel recouverte d'un moulage en chocolat lait.

Œuf Lapin Noir : Tablette chocolat au lait 37% aux éclats de noisettes hachées caramélisées, de riz torréfié relevé de fleur de sel recouverte d'un moulage en chocolat noir.

Pièce de 125g (dim. L 14 cm x l 8,5 cm x h 4,5 cm) – 30,83€ ht – 37€ ttc

ŒUFS DÉMENTS

À Pâques, Nicolas Cloiseau raconte le goût du chocolat et de l'artisanat de la manière la plus réjouissante et la plus gourmande qu'il soit. Ici les œufs Déments cachent bien leur jeu.

Entièrement moulés à la main par couches successives de chocolat et de fruits secs, leur feuillement de textures entretient un goût et une sensation qui cumulent les plaisirs.

Car ici, sous leur coquille sage et lisse de chocolat, **c'est un centimètre de pure gourmandise** qui twiste les sensations.

Version lactée, on croque la coque de chocolat lait, tapissée de chocolat blond fondant parsemé d'irrésistibles éclats de noix de pécan caramélisées. Coté cacaoté, on craque pour le chocolat noir, masqué de lait et enseveli d'éclats de noisettes torréfiées, purement régressif.

ŒUFS DÉMENTS

Œuf Dément lait : extérieur chocolat lait, chocolat blond et éclats de noix de Pécan caramélisées et sa friture de Pâques.

Œuf Dément noir : extérieur chocolat noir, chocolat lait et éclats de noisettes torréfiées et sa friture de Pâques.

Pièce de 460g (h17 cm)

Œuf Dément lait : 62,50€ ht – 75€ ttc

Œuf Dément noir : 71,09€ ht – 75€ ttc



ŒUF COQUILLE

Tel un « œuf coque » à écarter, l'Œuf Coquille nous rappelle **la gourmandise des plaisirs simples.**

Imaginez sous **la véritable coquille d'œuf**, une fine couverture de chocolat noir renfermant du **praliné amande/noisette au caramel très cuit**, dévoilant des notes de fruits secs caramélisés et des **inclusions de noisettes hachées.**

Pâques par nature, à découper, dévorer ou grignoter à la petite cuillère.

ŒUF COQUILLE

Véritable coquille d'œuf garnie de praliné amande/noisette au chocolat noir et aux inclusions de noisettes hachées.

Pièce de 60g – 11,37€ ht – 12€ ttc



ŒUF CACAHUÈTE



Dans un geste chocolat pensé pour cajoler petits et grands amateurs, **l'œuf bouchée cacahuète est une pirouette pascalle toute trouvée.** On aime cette bouchée fondante de **praliné cacahuète à la fleur de sel mêlé de chocolat au lait 46% de République Dominicaine.** Enrobée de chocolat lait soufflé, la bouchée s'habille aux couleurs de Pâques. Son décor de chocolat noir croquant contraste avec l'extrême fondant intérieur.

Avis d'ami ? Risque addictif de partir en cacahuète.

ŒUF BOUCHÉE CACAHUÈTE

Bouchée de praliné lait 46% à la cacahuète, décorée d'une fine plaque de chocolat noir 56%.

Pièce de 50g (dim. L 10,4 cm x l 16,5 cm x h 0,8 cm) – 13,33€ ht – 16€ ttc

ŒUFS et FRITURES

LES ŒUFS PRALINÉ

Tube 7 œufs praliné assortis 50g – 8,53€ ht – 9€ ttc

Étui d'œufs praliné assortis 150g – 18,01€ ht – 19€ ttc

Étui d'œufs praliné assortis 250g – 27,49€ ht – 29€ ttc



LES FRITURES

Étui de 150g de fritures au chocolat assorti – 16,11€ ht – 17€ ttc

Étui de 250g de fritures au chocolat assorti – 25,59€ ht – 27€ ttc



MOULAGÉS

Les moulages sont accompagnés de délicieux œufs pralinés et de fritures au chocolat noir, lait ou assorti.

La gamme de moulages traditionnels est réalisée avec un assemblage des meilleurs crus de cacao, spécialement sélectionnés afin d'offrir le meilleur équilibre des arômes pour satisfaire petits et grands.

La Maison du Chocolat est une des rares maisons à utiliser encore la technique manuelle traditionnelle de superposition des couches de chocolat, garantissant une finesse, un feuilleté et une richesse de goût incomparables.



LES MOULAGES

Œuf fantaisie, moulage enrobé de chocolat noir ou lait et sa friture de Pâques.

Noir (h 8 cm) 65g – 16,11€ ht – 17€ ttc

Lait (h 8 cm) 65g – 14,17€ ht – 17€ ttc

Moulage en chocolat noir ou lait accompagné de sa friture de Pâques et d'œufs pralinés.

Noir (h 12 cm) 130g – 28,44€ ht – 30€ ttc

Lait (h 12 cm) 130g – 25,00€ ht – 30€ ttc

Noir (h 14 cm) 230g – 47,39€ ht – 50€ ttc

Lait (h 14 cm) 230g – 41,67€ ht – 50€ ttc

Noir & Lait (h 14 cm) 230g – 47,39€ ht – 50€ ttc

LES LAPINS

Moulage en forme de lapin en chocolat noir ou lait et sa friture de Pâques.

Noir (h 15 cm) 85g – 24,64€ ht – 26€ ttc

Lait (h 15 cm) 85g – 21,67€ ht – 26€ ttc



LES POULES

Moulage en forme de poule en chocolat noir ou lait et sa friture de Pâques.

Noir (h 12 cm) 210g – 42,65€ ht – 45€ ttc

Lait (h 12 cm) 210g – 37,50€ ht – 45€ ttc



COFFRETS

LES COFFRETS CRAQUANTS

Assortiment de fritures, œufs pralinés et d'avelinas assortis.

300g – Environ 74 pièces – 37,91€ ht – 40€ ttc

609g – Environ 130 pièces – 71,09€ ht – 75€ ttc

